



**\*Rezept für 6 Personen\***

## Spargel-Quiche

12 Grüner Spargel	Grünen Spargel und Frühlingszwiebel putzen, in Ringe schneiden und in Butter anbraten.
1 Bd. Frühlingszwiebel	
3 El Butter	Sahne, Eier, Muskat, Salz & Pfeffer verrühren.
4 Eier	Teig in Kreise ausstechen und in die gefetteten Förmchen geben.
200 g Sahne	Gemüse auf den Teig geben, Lachs in Röschen in die Mitte geben,
250 g Geräucherter Lachs	Ei-Sahne drüber giessen und mit dem geriebenen Käse bestreuen.
100 g Käse	Im Backofen bei
1 Blätterteig	Heissluft, 200°C, ca. 30-35 Minuten goldbraun backen.
1 TI Muskat	
Salz & Pfeffer	
1 EL Honig	Honig, Balsamico, Senf, Salz & Pfeffer im Mixbecher pürieren.
4 EL Balsamico	Nach und nach das Olivenöl zufügen.
4 EL Olivenöl	
1 EL Senf	
Salz & Pfeffer	
Salat	Salat waschen und klein rupfen.
Tomaten	Tomaten in viertel schneiden.
Rote Zwiebel	Rote Zwiebel fein hobeln und alles zusammen mit dem Dressing kurz vor dem Anrichten mischen.